

# *I NOSTRI DESSERT*

## *Rio*

*Bacio di dama al cacao, cremoso ai frutti esotici, mousse al cioccolato bianco e glassa al cioccolato bianco e mango*

*11 Euro*

*Passito di Pantelleria 2010 - Murana 9.00 €*

## *La venere nera*

*Croccantino di wafer al gianduia, bavarese di nocciole del Piemonte, mousse al cioccolato 64% Madagascar e glassa al cacao*

*11 Euro*

*Moscato rosa - Franz Haas 9.00 €*

## *La Foresta nera*

*Pan di Spagna al cioccolato, bagna alla ciliegia, purea di amarene e vellutata alla vaniglia*

*10 Euro*

*Recioto di Soave 2015 - Fattori 9.00 €*

## *I babà*

*Sciroppo al rum, crema ai frutti rossi e gelato alla vaniglia del Madagascar*

*11 Euro*

*Passito di Pantelleria Ben Rye 2020 - Donnafugata 9.00€*

## *Tortino di carote al profumo di arancia*

*Crumble al cioccolato e salsa alla vaniglia*

*10 Euro*

*Passito Rosa "La Rosa" 2018 - Cavalchina 7.00 €*

## *Degustazione di macaron*

*Fragola al profumo di rosa - Gianduia*

*Cappuccino - Cioccolato bianco e frutti esotici - Pistacchio*

*15 Euro*

*Maximo Sauvignon 2014 - Umani Ronchi 8.00 €*

## *Selezione di formaggi*

*Degustazione di formaggi italiani e francesi*

*abbinati a miele, confetture e pane speziato*

*21 Euro*

*Sauternes Chateau Lamothe 2017 - Guignard. 12.00 €*

**Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, ricettari ed etichette originali delle materie prime per informarVi della eventuale presenza di allergeni.**